

# Guía de Recomendaciones para un Menú Libre de Gluten Seguro

Dirección de Prevención y Vinculación Federal  
Instituto Nacional de Alimentos

Marzo 2019

# Objetivos

- ❖ Establecer las prácticas de manipulación específicas requeridas para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad del menú libre de gluten.
- ❖ Armonizar criterios a nivel federal para la verificación de las BPM durante las actividades de auditoría en establecimientos gastronómicos.

# Marco normativo

- **Ley Nacional N° 27196** (2015): establece la obligatoriedad de que los establecimientos gastronómicos e instituciones que cuenten con un servicio de alimentación ofrezcan al menos una opción de alimentos o un menú libre de gluten.
- Leyes provinciales y ordenanzas municipales

# Mesa de trabajo intersectorial

**Documento inicial**  
**para la**  
elaboración de un  
Manual de Buenas  
Prácticas para  
Establecimientos  
Gastronómicos  
que deseen  
ofrecer ALG.



Integrantes del **grupo colaborativo de trabajo: 100 referentes** pertenecientes a **21 jurisdicciones**

- \* Áreas de control de alimentos de los niveles municipales y provinciales
- \* Programa Nacional de Detección y Control de Enfermedad Celíaca de distintas provincias
- \* Centros de asistencia técnica (INTI, ISETA)

\* Metodología de trabajo acordada en el espacio del PFCA para la toma de decisiones

# Camino recorrido

## Caracterización de los locales gastronómicos de los municipios

- Relevamiento: tipos de servicios, condiciones de infraestructura, prácticas de trabajo y características de la oferta de menú LG disponible, entre otros aspectos.
- Testeo de la lista de verificación.
- Articulación con el sector gastronómico.



**Validación  
federal**

anmat  
FEDERAL



**Opinión  
Pública**



Sumando miradas

Ampliando la participación

# GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA UN MENÚ LIBRE DE GLUTEN SEGURO



RENAPRA  
Red Nacional de Protección de Alimentos

anmat  
Asociación Nacional de Maestros/as,  
Alfombreros y Tecnólogos de México

## Puntos claves

Capacitación =  
Responsabilidad

Separación física y/o  
funcional

Higiene en  
todo el proceso

Selección de  
ALG seguros

Organización:  
recetas, procedimientos

Identificación de ALG,  
equipos, utensilios

anmat

# Lista de verificación

	Lista de verificación para establecimientos y servicios gastronómicos	Revisión 4
		Marzo 2017

Fecha: ..... Municipio: .....



Local: .....

## Información general

Tipo de servicio: bar/ club/cocina de hospital/cocina de hotel/comedor de inst. de enseñanza/catering/local de comida rápida/restaurante/otro

Cantidad de comensales que asisten por día: .....

Cantidad de comensales celíacos que asisten (indicar semana/mes): .....

Menú LG: elaboración propia/ compra de menú preparado/semielaborado por terceros

Cantidad de trabajadores: .....

Asistencia técnica: encargado/ consultor externo/otro

Descripción	C	NC	NA	Comentarios	Observaciones durante la visita
-------------	---	----	----	-------------	---------------------------------

### 1. Infraestructura y equipamiento

1.1. Las paredes, pisos y techos son de material sanitario y se encuentran en buen estado de conservación.				Son fácilmente lavables, no absorbentes, de color claro. Ej: pintura epoxi sanitaria, cerámicos o azulejos. GMC N°80/96 4.1.3.7 Ausencia de grietas, azulejos rotos, pintura	
--	--	--	--	--	--

# Implementación en territorio de la Guía



Chascomús



9 de Julio



Pinamar



Comodoro Rivadavia



San Pedro





# ¡Muchas Gracias!

Dirección de Prevención y Vinculación Federal

Instituto Nacional de Alimentos

Estados Unidos 25 - CABA

(11) 4340-0800 int. 3504

[algmaseguros@gmail.com](mailto:algmaseguros@gmail.com)